

Muffins de Cerezas Secas

Makes: 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina de uso múltiple	1 lb 8 oz	6 tazas
Azúcar granulada	14 1/4 oz	2 tazas
Polvo de hornear		2 Cda
Bicarbonato de sodio		2 Cda
Sal		2 cda
Huevos	14 oz	8 huevos
Crema agria	1 lb 4 oz	2 1/2 tazas
Aceite vegetal	12 oz	1 1/2 tazas
Leche 2% grasa	12 oz	1 1/2 tazas
Cerezas secas, ácidas	1 lb 2 oz	4 tazas
Nueces lisas (pacanas), en trozos gruesos	8 oz	2 tazas
Harina de uso múltiple	4 oz	1 tza
Azúcar granulada	3 1/2 oz	1/2 tza
Canela molida		1 cda
Margarina	1 oz	2 Cda

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	280	
Total Fat	14 g	
Protein	4 g	
Carbohydrates	NA	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	3 g	
Sodium	240 mg	

Directions

1. PARA LA CUBIERTA: En un tazón mediano combine la harina, azúcar y canela. Incorpore la margarina y combine hasta que la mezcla parezca migas gruesas; déjelo a un lado.
2. PARA LOS MUFFINS: En un tazón grande de mezclar, combine la harina, azúcar, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y sal; déjelo a un lado.
3. En un tazón grande de mezclar, combine los huevos, crema agria, aceite y leche. Bata con la batidora a velocidad media por dos minutos o hasta que estén combinados. Agregue la mezcla de harina; bata hasta que estén combinados. Incorpore las cerezas y las nueces lisas (pacanas).
4. Distribuya la masa con una cuchara de servir No. 16 en cada hueco del molde para muffins engrasado o forrado con papel encerado. Llene alrededor de 2/3 de cada hueco.
5. Espolvoree las migas gruesas sobre la masa. Hornee en horno convencional, ya precalentado, a 375°F de 18 a 20 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Déjelo reposar por 5 minutos; retírelo de la bandeja.

Notes

Consejo para Servir:

Sirva caliente.